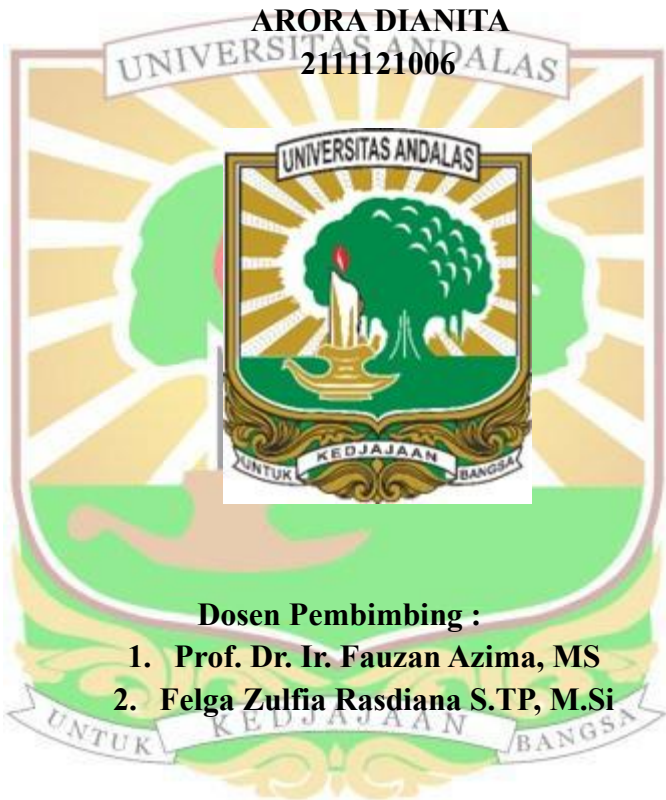


**PENGARUH PENCAMPURAN KOLANG -
KALING, RUMPUT LAUT, DAN CINCAU HIJAU
TERHADAP KUALITAS PERMEN *JELLY*
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK *CASSIA*
*VERA***

ARORA DIANITA

2111121006



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**
- 2. Felga Zulfia Rasdiana S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENCAMPURAN KOLANG - KALING, RUMPUT LAUT, DAN CINCAU HIJAU TERHADAP KUALITAS PERMEN *JELLY* DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK *CASSIA* *VERA*

Arora Dianita, Fauzan Azima, Felga Zulfia Rasdiana

ABSTRAK

Permen *jelly* merupakan kembang gula bertekstur lunak yang dibuat dengan penambahan hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, atau gelatin untuk menghasilkan tekstur kenyal. Permen *jelly* biasanya menggunakan gelatin sebagai bahan pembentuk *gel*, penelitian ini bertujuan untuk mengganti gelatin dengan bahan alami seperti kolang-kaling, rumput laut, dan cincau hijau serta mengetahui karakteristik fisikokimia dan fungsional permen *jelly* yang dibuat dari campuran kolang-kaling, rumput laut dan cincau hijau. Peneliti menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini meliputi A (kolang-kaling : rumput laut), B (kolang-kaling : cincau hijau), C (cincau hijau : rumput laut), dan D (kolang-kaling : rumput laut : cincau hijau). Perlakuan A (kolang-kaling : rumput laut) merupakan formulasi terbaik yang memperoleh skor tertinggi pada tingkat penerimaan sensoris warna (4,05), rasa (3,85), aroma (3,90), dan tekstur (4,05) yang paling tinggi di antara semua perlakuan. Dengan hasil fisikokimia perlakuan A yaitu kadar air 18,17%, kadar abu 0,19%, nilai pH 4,33, kekerasan 48,02 N/cm², gula reduksi 12,40%, kadar sukrosa 70,81%, aktivitas antioksidan 26,89%, serat kasar 0,22%, dan angka lempeng total 2×10^4 CFU/g.

Kata Kunci : cincau hijau; kolang-kaling; permen *jelly*; rumput laut